

Manual del Usuario

Horno de pared





318 205 122 (0803) Rev. D

Buscando Información

INSCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca____

Fecha de compra________________________________

Modelo Número_________________________________

Número de serie________________________________

UBICACIÓN DEL NÚMERO DE MODELO Y DE SERIE

NOTA

La placa con el número de serie está ubicada en la guarnición interior lateral del horno y se puede ver cuando se abre la puerta.



PREGUNTA?

Número gratuito para servicio en EUA y Canadá:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en linea e información del producto consulte el sitio:
www.electroluxappliances.com

TABLA DE MATERIAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

Antes de utilizar favor de leer las instrucciones de su horno de pared Electrolux.

⚠ ADVERTENCIA

Para disminuir los riesgos de incendio, choque eléctrico o heridas al utilizar su horno de pared, siga las precauciones siguientes como:

- **Quite todas las cintas y todo el embalaje antes de usar el horno de pared. Después de haberlo desempacado destruya todo cartón de embalaje y las bolsas plásticas**. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje. No quite la etiqueta del cableado ni ninguna otra literatura pegada en la parte posterior del horno de pared. No quite la placa que indica el modelo y el número de serie.
- **Instalación correcta: Asegúrese que un técnico calificado instale y ponga a tierra su aparato correctamente y de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70 (U.S.A.) o CSA C22.1, PART 1 (Canada), así como de acuerdo con los requisitos de los códigos locales.** Instale sólo de acuerdo a las instrucciones impartidas en la literatura adjunta correspondiente a este horno de pared.

Pídale a su proveedor que le recomiende un técnico calificado, así como un servicio de reparación autorizado. Para los casos de emergencia, aprenda a desconectar el suministro eléctrico de su horno de pared, ya sea sirviéndose del interruptor de circuito o de la caja de fusibles.

⚠ PRECAUCION Los controladores eléctricos pueden ser afectados por las bajas temperaturas. Cuando utilice su electrodoméstico por la primera vez, asegúrese que éste halla estado expuesto a una temperatura por encima de 0°C/32°F por al menos 3 horas antes de conectarlo al suministro eléctrico.

- **Servicio por parte del usuario—No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que los manuales así lo recomienden.** Solamente un técnico calificado puede ocuparse de todos los demás servicios. Esto puede reducir el riesgo de lesiones corporales y de daños al el horno de pared.
- **Nunca modifique ni altere la construcción de un horno de pared quitándole los paneles, tapas o cubiertas de los alambres, ni cualquier otra parte del producto.**
- **Desmonte la puerta del horno de cualquier horno de pared si se va a almacenar o descartar.**

⚠ ADVERTENCIA **Escalar, apoyarse o sentarse sobre la puerta de este horno puede provocar lesiones de consideración y también puede dañarse el horno de pared.** No permita que los niños se trepen sobre el horno de pared o jueguen a su alrededor.

- **Almacenamiento dentro o sobre del Aparato—No deben almacenarse materiales inflamables en un horno.** Esto incluye artículos de papel, plástico y de tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, cerca o encima del horno de pared.

⚠ ADVERTENCIA **No use el horno para almacenamiento de objetos.**

⚠ PRECAUCION **No almacene artículos de interés para los niños dentro de los armarios situados por encima del horno de pared.** Los niños que se subieran sobre el horno de pared para alcanzar objetos podrían resultar gravemente lesionados.

⚠ ADVERTENCIA **Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico, este deberá ser asegurado instalando adecuadamente el soporte antivuelco. Para verificar si el soporte ha sido correctamente instalado abra la puerta de horno y verifique quel el soporte este atorado.**

- **No deje a los niños solos. Nunca hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el sitio en el que se está usando un aparato.** Nunca les permita sentarse o pararse en ninguna parte de un aparato.
- **NO TOQUE LAS PARTES INTERIORES DEL HORNO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES HASTA QUE SE HAYAN ENFRIADO.** Las resistencias de calentar pueden estar calientes aunque no estén fulgurantes. Las áreas cercanas a las resistencias pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni permita que ningún tipo de paño o tela inflamable toquen estas áreas hasta que hayan tenido el tiempo necesario de enfriarse. Entre ellas se cuentan las aberturas de los respiraderos, las superficies que se encuentran cerca de estos respiraderos y la puerta y ventana del horno.
- **Póngase ropa adecuada—Nunca lleve puesta ropa suelta o prendas que cuelguen mientras esté usando el aparato electrodoméstico.** No deje que su ropa ni otras telas inflamables entren en contacto con superficies calientes.

⚠ ADVERTENCIA Nunca use su aparato electrodoméstico para mantener un cuarto caliente ni para calentarlo.

- **No vierta agua ni harina sobre fuego provocado por la grasa—baje las llamas con la tapa de una olla, o con bicarbonato de sodio, un producto químico seco o un extinguidor a base de espuma.**
- **Cuando caliente manteca o grasa, obsérvela de cerca.** La manteca o la grasa pueden incendiarse si se calientan demasiado.
- **Use solamente manoplas o agarraderas secas—cuando se las pone sobre superficies calientes, las manoplas, o las agarraderas húmedas o mojadas, pueden causar quemaduras resultantes del vapor.** No deje que dichos protectores toquen los quemadores calientes. Al asir utensilios calientes, no use toallas ni artículos de tela gruesos en lugar de una manopla o una agarradera.
- **No caliente envases de comida sin antes abrirlos—**La presión resultante podría causar el estallido del envase y provocar lesiones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR SU HORNO

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta —**Manténgase a un lado del horno de pared cuando abra la puerta de un horno caliente. Deje que el aire caliente o el vapor escapen antes de retirar comida del horno o al volver a meterla.
- Mantenga los conductos de aire sin obstrucción. El horno de pared está provisto de conductos de aire en el tablero de control así como en su parte central, de acuerdo al modelo. El tocar a estas áreas cuando el horno está en funcionamiento podría ocasionar graves quemaduras. No deje artículos de plástico o que se encienden fácilmente cerca de la ventilación del horno. Podrían fundirse o encenderse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque siempre las parrillas del horno en el sitio deseado, cuando éste esté frío. Si hay que mover las parrillas cuando el horno está caliente, hágalo con extrema precaución. Use ma noplas o agarraderas, y coja la parrilla con ambas manos para colocarla donde desee. No deje que las agarraderas hagan contacto con el horno caliente o el interior de éste. Saque todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use el asador sin su complemento.** El asador y su charola ranurada permiten que escurra la grasa, y la mantienen alejada del intenso calor del asador.
- **No cubra la charola ranurada del asador con hojas de aluminio.** La manteca y la grasa pueden encenderse.
- **No toque la bombilla de luz con un paño húmedo cuando esté caliente**. Hacerlo podría causar el estallido de la bombilla. Antes de quitar o reemplazar la bombilla, desconecte el horno o apáguelo para que no le llegue corriente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU HORNO

- Retire regularmente la grasa que se acumule en su electrodoméstico para evitar cualquier incidente. Las cubiertas del ventilador así como los filtros para grasa deben mantenerse siempre limpios. No permita que la grasa se acumule. Los depósitos de grasa en el ventilador podrían causar un incendio. Consulte las instrucciones del fabricante para su limpieza.

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- Limpie en el ciclo de auto-limpieza solo las partes listatdas en el “Manual del usuario”. Antes de utilizar el ciclo de auto-limpieza remueva el sarten asador, parrillas de horno o cualquier otro utensilio colocado dentro del horno. De igual manera, los rieles laterales de las parrillas de horno deben ser removidos previamente a la operación de la función de auto-limpieza.
- No limpie las empaquetaduras del horno- Las empaquetaduras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetaduras.
- No utilice limpiadores de horno- Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en el horno.

⚠ ATENCION La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto- limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

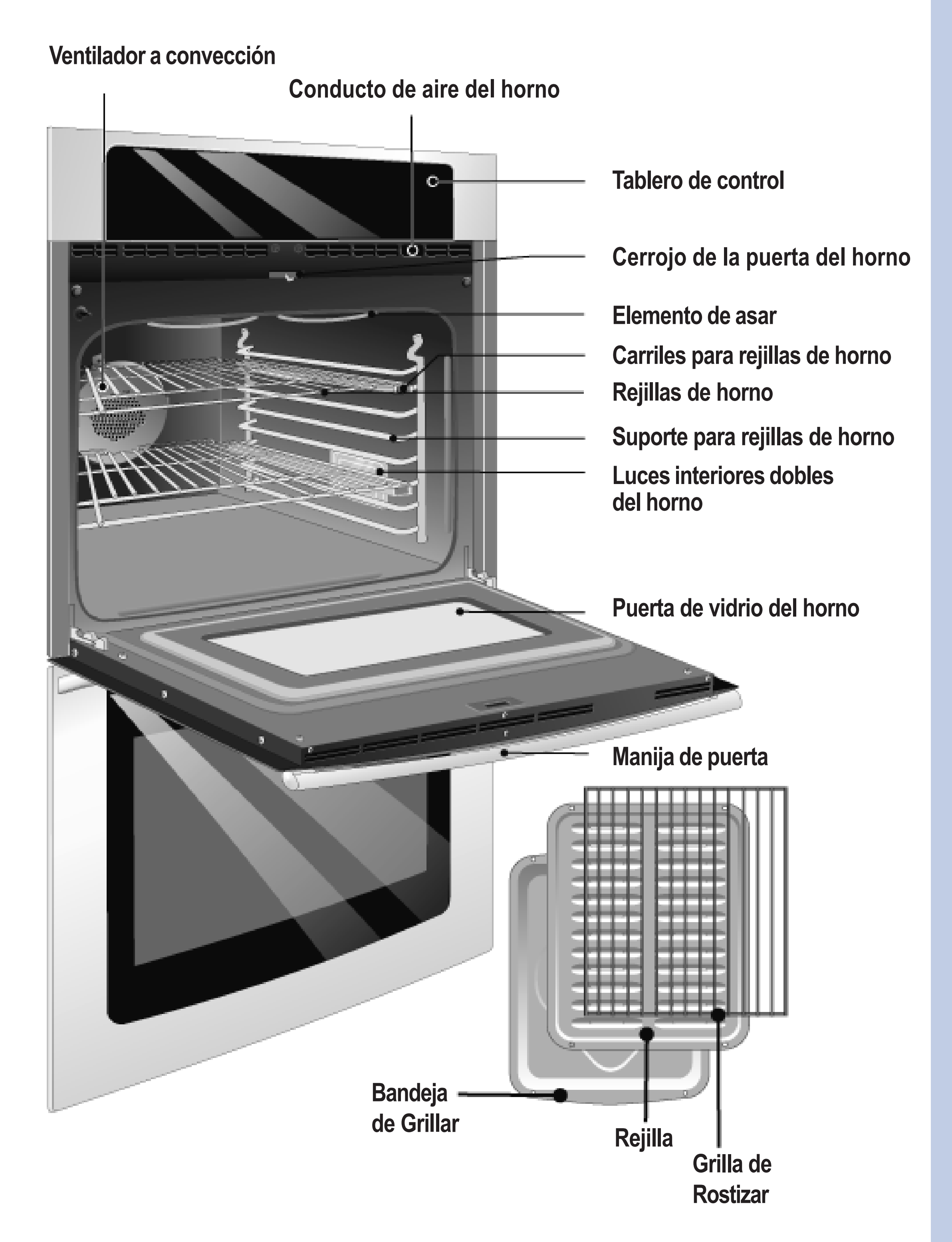
ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

NOTA

Guarde estas instrucciones.

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO DE PARED



SOPORTES DE LA PARRILLA DEL HORNO Y CONDUCTOS DE AIRE

Instalación de los Soportes de la Rejilla del Horno

INSTALE SIEMPRE EL SOPORTE DE LA REJILLA DEL HORNO ANTES DE ENCENDER EL HORNO (CUANDO EL HORNO ESTÁ FRÍO).

Para instalar los soportes de las parrillas del horno, insertar los soportes empujándolos hacia abajo y hacia dentro de las dos escuadras que se encuentran a los lados del interior del horno, como se muestra debajo.

Para quitar los soportes de las parrillas del horno para realizar un ciclo de auto limpieza, empujar hacia arriba los soportes para zafarlos de las escuadras. Si los soportes de las parrillas no son removidos, el ciclo de auto limpieza no podrá comenzar.

Posiciones de las Parrillas

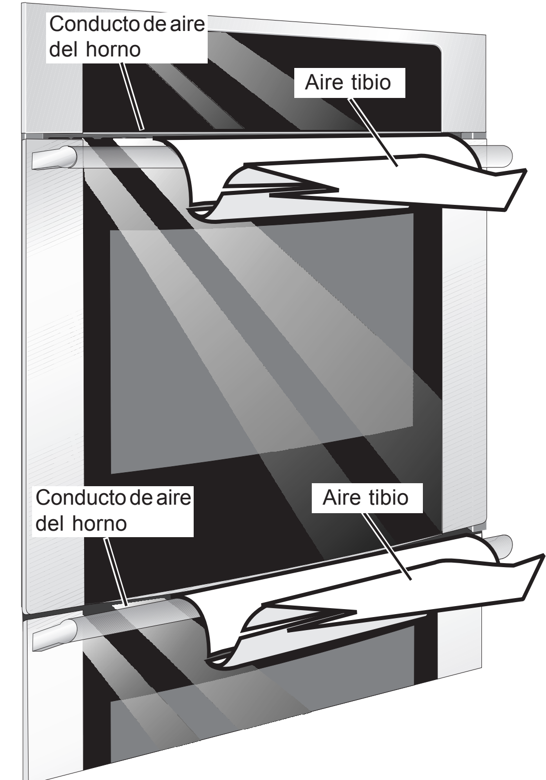
Este horno esta equipado con soportes para parrillas en escalera proporcionando 7 posiciones para las funciones de cocción.

Posiciones de las parrillas

7
6
5
4
3
2
1 (UNICAMENTE PARRILLAS NO DESLISANTES)

Ubicación del conducto de aire del horno.

Cuando el horno está encendido, aire tibio se escapa a través del conducto. La aeración es necesaria para una circulación de aire adecuada y buenos resultados de cocción.



PARA QUITAR Y COLOCAR LAS PARRILLAS DEL HORNO

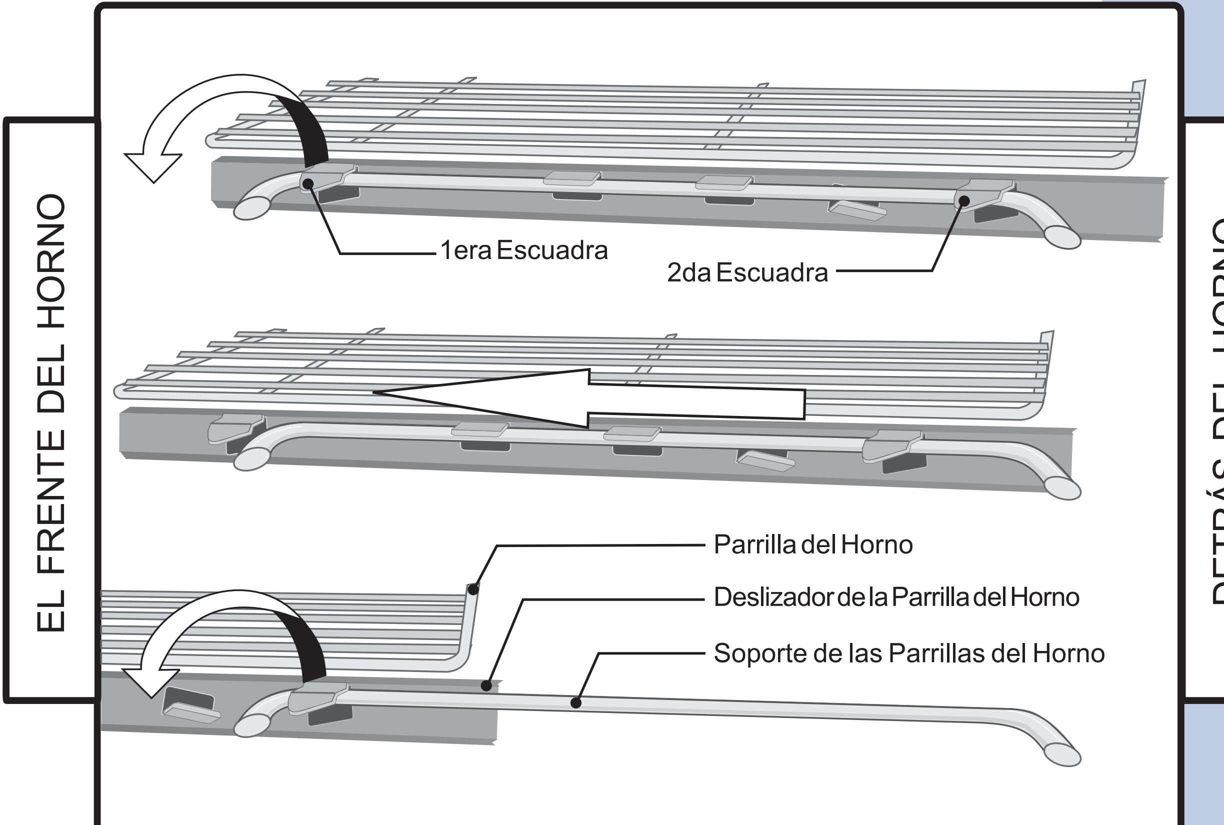
Para quitar las parrillas deslizantes

1. Cuando la parrilla esta colocada hasta adentro; tomar la parrilla y los deslizadores al mismo tiempo.
2. Levantar ligeramente la parilla y los deslizadores y jalarlo hasta librar la primera escuadra.
3. Jalar la parrilla y los deslizadores hasta topar con la segunda escuadra.
4. Levantar ligeramente la parrilla y los deslizadores y sacarlos del horno cuidadosamente.

Ver la sección de limpieza y cuidado para direcciones de cómo limpiar las parrillas.

Para Reponer las parrillas deslizantes

Para reponer las parrillas deslizantes, seguir las instrucciones previamente mencionadas en orden contrario.

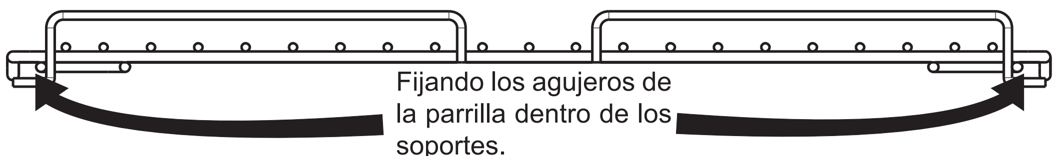


Para quitar las parrillas no deslizantes

Simplemente jalar la parrilla y al llegar al tope, levantarla ligeramente.

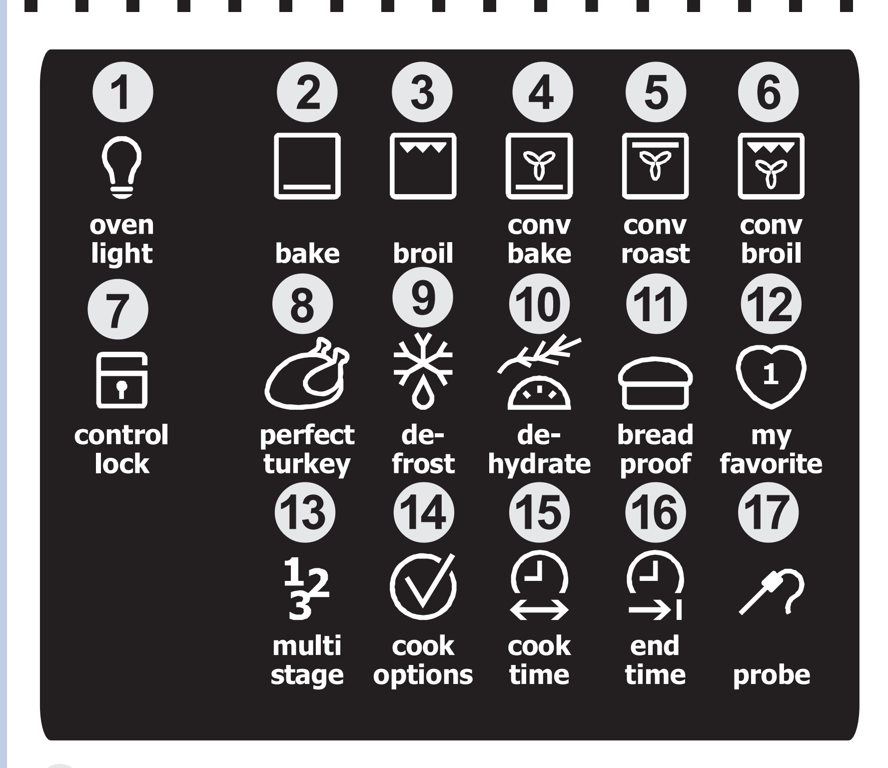
Para reponer las parrillas no deslizantes

Insertar la parrilla dentro de los soportes fijando los agujeros de la parrilla dentro de los soportes. Asegurarse que la parrilla este en la misma posición en los soportes de los dos lados.



⚠ATENCION *SIEMPRE COLOQUE LAS REJILLAS CUANDO EL HORNO ESTÉ FRÍO (ANTES DE UTILIZAR EL HORNO).*

FUNCIONES DE LAS TECLAS DE CONTROL



1 **LUZ DEL HORNO** — Se usa para encender y apagar la luz del horno.

2 **HORNEAR** — Se usa para seleccionar el modo de horneado normal.

3 **ASAR A LA PARRILLA**— Se usa para seleccionar la característica variable de asar a la parrilla.

4 **HORNEADO POR CONVECCION**— Se usa para seleccionar la característica de horneado por convección.

5 **ROSTIZADO A CONVECCIÓN** – Para elegir el modo de rostizado a convección.

6 **ASAR A LA PARIILLA POR CONVECCIÓN**- Para elegir el modo de asado a la parrilla por convección.

7 **BOTÓN DE CIERRE.** Para anular toda función del horno.

8 **PAVO PERFECTO**- Se usa para elegir el modo de pavo perfecto.

9 **DESCONGELAR**- Se usa para elegir la función de descongelar.

10 **DESHIDRATAR**- Se usa para elegir la función de deshidratar.

11 **APRUEBA DE PANES**- Se usa para elegir la función de aprueba de panes.

12 **MI FAVORITO 1** – Se usa para guardar o convocar el modo de cocción favorito 1.

13 **ETAPAS MULTIPLES**- Se usa para programar hasta tres modos subsecuentes.

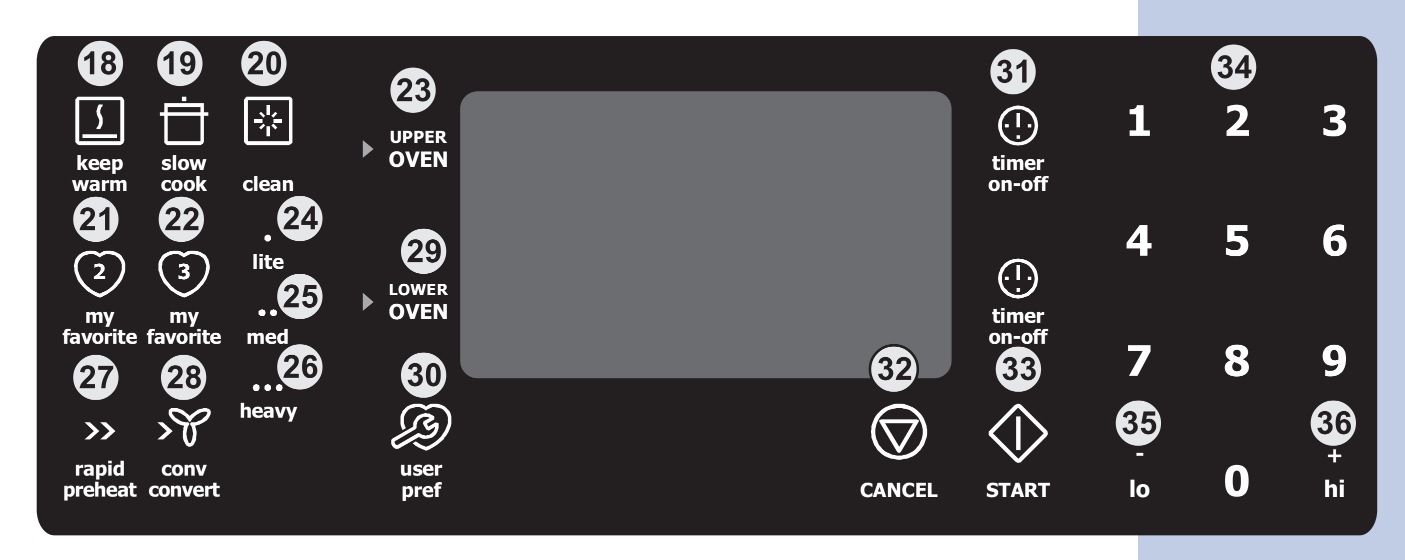
14 **OPCIONES DE COCCIÓN**- Se usa para iluminar las opciones de cocción.

15 **TIEMPO DE COCCIÓN DEL HORNO**— Se usa para programar la duración del tiempo de horneado.

16 **HORA DE CONCLUIR** – Se usa para seleccionar la hora a la cual la cocción debe de concluir.

17 **SONDA PARA CARNE**- Se usa para activar el modo de sonda para carne.

FUNCIONES DE LAS TECLAS DE CONTROL



18 **MANTENER CALIENTE**- Se usa para elegir el modo de mantener caliente.

19 **COCCIÓN LENTA**- Se usa para elegir el modo de cocción lenta.

20 **LIMPIEZA**— Se usa para seleccionar el modo de auto limpieza.

21 **MI FAVORITO 2** – Se usa para guardar o convocar el modo de cocción favorito 2.

22 **MI FAVORITO 3** – Se usa para guardar o convocar el modo de cocción favorito 3.

23 **HORNO DE ARRIBA –** Se usa para seleccionar el horno de arriba.

24 **LIGERO** – Se usa para definir un ciclo de auto limpieza ligero.

25 **MEDIO**- Se usa para definir un ciclo de auto limpieza medio.

26 **PESADO**- Se usa para definir un ciclo de auto limpieza pesado.

27 **PRECALENTADO RAPIDO** – Se usa para precalentar el horno a una temperatura deseada

28 **CONVERTIR A CONVECCIÓN**- Se usa para convertir una temperatura estándar a una de convección

29 **HORNO DE ABAJO** – Se usa para seleccionar el horno de abajo.

30 **PREFERENCIAS DEL USUARIO**- Se usa para mostrar el menú de preferencias del usuario

31 **CONTADOR DE TIEMPO**— Se usa para programar o cancelar el contador de tiempo. El contador de tiempo no comienza ni detiene la cocción.

32 **TERMINAR / ANULAR –** Utilizado para anular cualquier programación a excepción de la hora y del cronómetro.

33 **START**— Se usa para poner en marcha todas las funciones del horno (no se usa con Oven Light (Luz del Horno).

34 **TECLAS NUMERICAS DEL 0 AL 9**— Se usan para seleccionar la temperatura y las horas.

35 – **menos** - se usa para disminuir la temperatura y el tiempo.

36 **+ mas -** se usa para aumentar la temperatura y el tiempo.

RELOJ

Cuando el horno es conectado por primera vez o cuando la corriente eléctrica es interrumpida, el control mostrara "**12:00**" parpadeando. El reloj no puede ser modificado cuando el horno esta encendido.

Ajuste del reloj (ejemplo para la 1:30):

1. Presionar las teclas (1)(3)(0) para ajustar la hora a 1:30. Las teclas + hi o - lo también pueden ser presionadas para aumentar o disminuir la hora mostrada.
2. Presionar **START** para aceptar los cambios y regresar a la vista del menú de preferencias del usuario.

PANEL DE CONTROL

Modo Dormido:

El panel de control permanecerá dormido cuando no este en uso. El reloj será lo único visible dentro de este modo. Se necesita despertar al panel de control para empezar cualquier función.



Modo Despierto:

Para despertar al panel de control se necesita tocar el panel de control. Después de 60 segundos sin actividad el control volverá al modo dormido.

Para empezar cualquier función de cocción se necesita seleccionar si se desea el horno de arriba o el de abajo. Las preferencias del usuario serán disponibles durante este modo al igual que los contadores de cuenta regresiva, la luz del horno y el botón de cierre.

INDICADOR DE LA TEMPERATURA

Su horno esta equipado con indicadores de temperatura individuales para cada horno. Cuando un modo de cocción es activado, la temperatura actual será mostrada e incrementara de acuerdo con el precalentado del horno. Cuando el horno haya llegado a la temperatura fijada, un sonido emitido por el horno servirá como recordatorio de que es tiempo de meter los alimentos dentro del horno. Esta función estará activa durante algunos modos de cocción; Horneado, Horneado por Convección, Rostizado por Convección y Pavo Perfecto. Los modos de cocción que no muestren la temperatura del horno lo señalarán dentro de sus descripciones.
NOTA: El nivel más bajo de temperatura que se puede mostrar es 100°F.

LUZ DEL HORNO



Su electrodoméstico incluye el efecto “teatro” como una característica de iluminación en la cual el interior del horno es iluminado gradualmente. El horno esta equipado con 2 luces de halógeno. Las luces se prenderán automáticamente, a la mitad de su intensidad, cuando la puerta es abierta. La luz puede ser prendida cuando la puerta esta cerrada utilizando la tecla de luz de horno situada en el panel de control. La tecla de luz del horno prenderá y apagará las luces a máxima intensidad.

Para alternar entre Luces del horno encendidas y apagadas:

1. Presionar **LUZ DEL HORNO** **.**

BOTÓN DE CIERRE

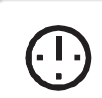


La función controlada por el botón de cierre automáticamente inmoviliza la puerta y deshabilita el panel de control y la cubierta. La Función del Botón de Cierre solo es permitida cuando el horno no esta encendido (inactivo) y la cubierta están apagados. El mensaje DOOR LOCK parpadeará en la pantalla por 20 segundos o hasta que la puerta permanecerá estático y “**- -**”aparecerá en las pantallas de la cubierta. No intentar abrir la puerta mientras el mensaje DOOR LOCK este parpadeando.

Para alternar entre Botón de Cierre activado o desactivado:

1. Mantener presionado el **BOTÓN DE CIERRE** por 3 segundos.

AJUSTANDO EL CONTADOR DE TIEMPO RESTANTE



Esta unidad esta equipada con 2 contadores que pueden ser utilizados como contadores extras en la cocina y que emitirán un sonido indicando que el tiempo previamente ajustado ha terminado. Los contadores no empiezan ni terminan la cocción. La función del contador puede ser utilizada durante cualquiera de las funciones del control y funciones de cocción.

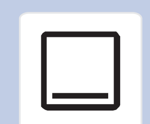
Para ajustar el contador (ejemplo para 5 minutos):

1. Presionar **CONTADOR DE TIEMPO** **.** **"00:00"** aparecerá en la pantalla.
2. Presionar la tecla **5** para ajustar el contador a 5 minutos. Las teclas **+ hi** y **- lo** también pueden ser presionadas para incrementar o disminuir el tiempo mostrado.
3. Presionar nuevamente **CONTADOR DE TIEMPO** para aceptar y comenzar la cuenta regresiva.
4. Cuando el tiempo restante haya terminado, **"00:00"** Será mostrado y la tecla del **CONTADOR DE TIEMPO** parpadeará. El control electrónico emitirá un sonido Que será repetido durante intervalos regulares hasta que la tecla del **CONTADOR DE TIEMPO** sea presionado.

Para cancelar el contador antes de que termine el tiempo fijado:

Presionar **CONTADOR DE TIEMPO**. La pantalla mostrara nuevamente la hora del día.

HORNEAR



Este modo es mejor utilizado para recetas estándares. El elemento de hornear escondido es utilizado para calentar y mantener la temperatura. La sonda para carne puede ser utilizada en este modo de cocción. El horno puede ser programado para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 350°F.

Tips Para Hornear:

- Siempre precalentar el horno antes de usar el modo de hornear.
- Durante el precalentado, los 3 elementos y el ventilador de convección son utilizados para incrementar la temperatura rápidamente.
- Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno.
- Si se usan dos parrillas, colocarlas en las posiciones 2 y 6.
- Dejar 2" a 4" (5,1cm a 10,2cm) alrededor de los utensilios para buena circulación del aire.
- Asegurar que los sartenes no se tocan entre si, ni la puerta o las paredes del horno.

Si se utilizan múltiples sartenes o parrillas, acomodarlos como se muestra.



Programación de la temperatura de hornear a 350°F:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
3. Presionar **HORNEAR**.
4. Presionar **START**. La pantalla del horno muestra **PRE-HEATING**.
5. Acomodar la comida dentro del horno cuando el control electrónico emita un sonido y la pantalla muestre que la temperatura deseada se ha alcanzado.
6. La Sonda para Carne, el Tiempo de Cocción, el Contador, la Hora de Concluir, y el Precalentado Rápido pueden controlar el tiempo de cocción. (Ver las secciones correspondientes para instrucciones).
7. Sacar la comida del horno. Siempre utilizar guantes al sacar sartenes calientes del horno.
8. Oprimir **ANULAR** para cancelar la característica de hornear en cualquier momento.

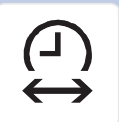
Para cambiar la temperatura de hornear a 425°F:

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
2. Presionar las teclas + hi o - lo para seleccionar la temperatura deseado.
3. Presionar **START**.

Problemas de Horneado

Referir a la tabla de Soluciones a Problemas Comunes de este manual.

TIEMPO DE COCCIÓN

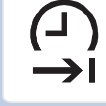


El Tiempo de Cocción permite que el horno sea programado para cocinar por un tiempo predeterminado y apagarse automáticamente después de que este transcurra. El tiempo restante siempre será mostrado en la sección del contador en la pantalla. El horno se apagara automáticamente y emitirá un sonido cuando el conteo termine. Esta función puede ser usada con Horneado, Horneado por Convección, Rostizado por Convección, Cocción Lenta, Mantener Caliente, Descongelar, Aprueba de Panes, Deshidratar, y con Pavo Perfecto. También puede ser parte de una secuencia de Etapas Múltiples.

Para definir un tiempo de cocción *(ejemplo de Horneado a 450°F por 30 minutos)*:

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
2. Presionar **HORNEADO**. Los números de la temperatura aparecerán en la pantalla.
3. Presionar los dígitos de la temperatura deseada; 4 5 0.
4. Presionar **OPCIONES DE COCCIÓN** para que aparezcan las opciones de cocción.
5. Presionar **TIEMPO DE COCCIÓN**.
6. Presionar el tiempo deseado; 3 0.
7. Presionar **START**. El horno comenzará a calentar.
8. Presionar **ANULAR** para apagar la alarma sonora o para cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento.

HORA DE CONCLUIR



Hora de concluir permite que el horno se apague automáticamente a una hora del día predeterminada. El control electrónico calculara el tiempo restante por su cuenta. El tiempo restante siempre será mostrado en la sección del contador en la pantalla. El horno se apagara automáticamente y emitirá un sonido indicando que la cuenta regresiva a terminado. Esta función puede ser usada con Horneado, Horneado por Convección, Rostizado por Convección, Cocción Lenta, Mantener Caliente, Descongelar, Aprueba de Panes, Deshidratar, y con Auto Limpieza. El horno también puede ser programado con Tiempo de Cocción y con Hora de Concluir para que empiece y termine automáticamente a la hora correcta.

Para definir una hora de concluir *(ejemplo de Horneado a 450°F Bake por 30 minutos que terminará a las 6:00PM)*:

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
2. Presionar **HORNEADO**. Los números de la temperatura aparecerán en la pantalla.
3. Presionar los dígitos de la temperatura deseada; 4 5 0.
4. Presionar **OPCIONES DE COCCIÓN** para que aparezcan las opciones de cocción.
5. Presionar **TIEMPO DE COCCIÓN**.
6. Presionar el tiempo deseado; 3 0.
7. Presionar **HORA DE CONCLUIR**.
8. Presionar los dígitos de la hora deseada; 6 0 0.
9. Presionar **START**. El tiempo restante será mostrado en la pantalla.
10. Presionar **ANULAR** para apagar la alarma sonora o para cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento.

¡PRECAUCIÓN! Tener precaución con las funciones de **TIEMPO DE COCCIÓN** y **HORA DE CONCLUIR**. Utilizar estas funciones cuando se cocinan carnes curadas o congeladas y la mayoría de frutas y vegetales. Alimentos que se pueden echar a perder fácilmente como leche, huevos, pescado, carne o pollo, deberían de ser enfriados en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido enfriados, no deberían de estar en el horno más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deberían de ser sacados justo después de que termina. El comer alimentos echados a perder puede resultar en malestares debido a intoxicación alimentaría.

ASAR A LA PARRILLA

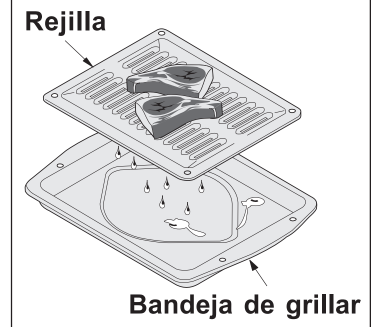


Este modo es mejor para carnes, pescado y pollo de hasta una pulgada de espesor. El tostado es un método para coser cortes blandos de carne poniéndolos directamente bajo el calor del elemento del horno. La alta temperatura cuece rápidamente y provee una apariencia café en el exterior. La sonda para carne no puede ser utilizada en este modo. Las temperaturas de asar a la parrilla pueden ser programadas de 300°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 550°F. El indicador de la temperatura en la pantalla no es disponible para esta función.

Tips para Asar:

- Para un resultado de dorar óptimo, precaliente el elemento de asar durante 2 minutos.
- Espere que un lado de la comida esté grillado para hacer el otro. Voltee para cocer al otro lado. Sazone y sirva.
- Siempre tire la rejilla hasta la posición de "tope" antes de voltear o retirar los alimentos.
- Para mejores resultados de asado, asar con la puerta del horno ligeramente abierta.
- Siempre utilizar la bandeja para grillar y su rejilla cuando se use el horno para asar. La bandeja de grillar y su rejilla permiten a la grasa de circular lejos del calor excesivo del grillador.
- NO UTILICE la bandeja sin la rejilla. NO cubra la rejilla de película de aluminio. La grasa que se acumula se podría encender.

Programación del horno para asar a la parrilla a 550°F:



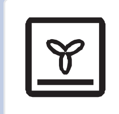
1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
3. Presionar **ASAR**.
4. Presionar **START**.
5. Acomodar la comida dentro del horno después de 2 minutos.
6. Voltear la comida cuando la parte de arriba esté asada para cocinar el otro lado.
7. Sacar la comida del horno. Siempre utilizar guantes al sacar sartenes calientes del horno.
8. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de asar en cualquier momento.

Recomendaciones de la Tabla de Asar a la Parrilla

Tipo de Alimento	Posición de la Parrilla	Ajuste de la Temperatura	Tiempo de Cocción 1er Lado	Tiempo de Cocción 2do Lado	Cocción
Biftec de 1" de grosor	7	550° F	6:00	4:00	Crudo
	7	550° F	7:00	5:00	Semicrudo
Chuletas de Cerdo de 3/4" de grosor	7	550° F	8:00	6:00	Bien Asado
Pollo - Con Huesos	5	450° F	20:00	10:00	Bien Asado
Pollo - Deshuesado	7	450° F	8:00	6:00	Bien Asado
Pescado	7	500° F	13:00	0:00	Bien Asado
Camarones	5	550° F	5:00	0:00	Bien Asado
Hamburguesa de 1"	7	550° F	9:00	7:00	Semicrudo
de grosor	5	550° F	10:00	8:00	Bien Asado

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda o use un extinguidor de incendios. NO arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva.

HORNEADO POR CONVECCIÓN



El horneado usando múltiples parrillas puede incrementar ligeramente el tiempo de cocción para algunos alimentos, sin embargo el resultado general es ahorro de tiempo. La mayoría de los alimentos cocinados en un horno estándar se cocinarán más rápido y más uniformemente con el horneado por convección. El horneado por convección usa un ventilador para circular el calor uniformemente y continuamente dentro del horno. Esta distribución mejorada del calor permite que la cocción sea uniforme, rápida, y que los alimentos queden dorados. La sonda para carne puede ser usada en este modo. El horno puede ser programado para hornear por convección a cualquier temperatura de entre 170°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 350°F.

Flujo del aire durante el horneado por convección

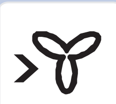
Tips para Horneado por Convección:

- Si la temperatura de cocción en su receta ya ha sido convertida para horneado por convección, no es necesario reducir la temperatura de su horno. Si la temperatura de su receta no ha sido convertida a horneado por convección, simplemente se puede reducir utilizando la función de Convertir a Convección. Por favor ver la sección de Convertir a Convección en la siguiente página para más instrucciones sobre la conversión de temperatura.
- Utilizar recetas probadas previamente con tiempos ajustados para horneado por convección cuando se utilicé este modo. El horneado por convección con una sola parilla puede reducir el tiempo de cocción hasta un 25% en ciertos alimentos, verificar los alimentos cuando el tiempo mínimo haya transcurrido. Las reducciones de tiempo pueden variar dependiendo de la cantidad y el tipo de los alimentos a hornear.
- Cuando se usa horneado por convección con una sola parrilla, colocar la parrilla del horno en la posición 3 o 4. Si se cocina con parrillas múltiples, colocarlas en las posiciones 2 y 6 o 1, 4 y 7.
- Las galletas y bizcochos deben ser horneadas en bandejas que no tengan lados o cuyos lados sean muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de ellas
- Los alimentos cocinados en bandejas con acabado oscuro se cocinarán con mayor rapidez.

Programación del horno para asar horneo a convección a 350°F:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
3. Presionar **HORNEADO POR CONVECCIÓN**.
4. Presionar **START**. La pantalla del horno muestra **PRE-HEATING.**
5. Acomodar la comida dentro del horno cuando el control electrónico emita un sonido y la pantalla muestre que la temperatura deseada se ha alcanzado y el mensaje de **PRE-HEATING** desaparecerá.
6. La Sonda para Carne, el Tiempo de Cocción, el Contador, la Hora de Concluir, y el Precalentado Rápido pueden controlar el tiempo de cocción. (Ver las secciones correspondientes para instrucciones).
7. Sacar la comida del horno. Siempre utilizar guantes al sacar sartenes calientes del horno.
8. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de horneado por convección en cualquier momento.

CONVERTIR A CONVECCIÓN



La tecla de Convertir a Convección es usada para convertir automáticamente una receta de horneado convencional a horneado de convección. Cuando es usada propiamente, esta función esta designada para mostrar la temperatura actual convertida (reducida). Convertir a Convección puede ser utilizada UNICAMENTE con un modo de horneado de convección. Puede ser utilizada con las funciones de Hora de Concluir y Tiempo de Cocción (ver sus secciones para instrucciones). Si el convertir a convección es utilizado con las funciones de tiempo de cocción y hora de terminado, “CF” (verificar los alimentos) aparecerá en la pantalla cuando el 75% del tiempo de cocción haya transcurrido. En este momento, el control electrónico emitirá 3 largos sonidos en intervalos regulares hasta que la cocción haya terminado. Cuando el tiempo de cocción haya terminado el control emitirá una señal sonora durante intervalos regulares hasta que la tecla **ANULAR** sea presionada. **NOTA**: Para usar esta función junto con la opción de **TIEMPO DE COCCIÓN**, la tecla de **TIEMPO DE COCCIÓN** debe de ser presionada primero que la tecla **CONVERTIR A CONVECCIÓN**.

Cambiando de una temperatura de horneado convencional a una temperatura de horneado de convección:

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
2. Presionar **HORNEADO DE CONVECCIÓN**.
3. Presionar **OPCIONES DE COCCIÓN**. Las opciones de cocción se iluminaran.
4. Presionar **CONVERTIR A CONVECCIÓN**. La temperatura cambiara siendo 25°F mas baja.
5. Presionar **START** para comenzar el horneado de convección (ver la sección de horneado de convección para mas información).

PRECALENTADO RÁPIDO



La función de precalentado rápido llegara a la temperatura deseada mas rápido que el precalentado normal e indicara cuando meter la comida al horno. El precalentado no es necesario cuando se rostizan o cocinan guisos. El horno puede ser programado para precalentar a cualquier temperatura entre 170°F y 550°F en algunos modos de cocción; Horneado, Horneado de Convección y Rostizado de Convección.

IMPORTANTE: La Función de precalentado rápido es efectiva ÚNICAMENTE para una sola parrilla. La distribución de calor con múltiples parrillas no será uniforme.

Para seleccionar un precalentado rápido *(ejemplo do horneado a 350°F)*:

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
2. Presionar **HORNEADO**.
3. Presionar **OPCIONES DE COCCIÓN**. Las opciones de cocción se iluminaran.
4. Presionar **PRECALENTADO RÁPIDO** .
5. Presionar **START** para comenzar el horneado con la función de precalentado rápido
6. Acomodar la comida dentro del horno cuando el control electrónico emita un sonido y la pantalla muestre que la temperatura deseada se ha alcanzado.

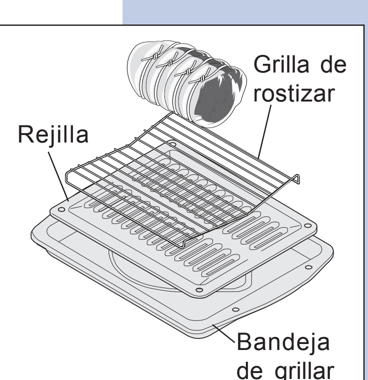
ROSTIZADO POR CONVECCIÓN



Este modo es mejor para cocinar cortes tiernos de res, cordero, puerco, y pollo. El rostizado por convección dora gentilmente el exterior y guarda los jugos. El Rostizado por convección utiliza el elemento de hornear escondido, el elemento de convección escondido, el elemento de asar, y el ventilador para circular el calor uniformemente y continuamente dentro del horno. La sonda para carne puede ser utilizada en este modo. El horno puede ser programado para Rostizar por Convección a cualquier temperatura de entre 170°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 350°F.

Tips para Rostizado por Convección:

- No es necesario reducir la temperatura de convección o utilizar la función de Convertir a Convección con este modo de cocción.
- Cuando se utilice el rostizado por convección, usar la bandeja de grillar y la rejilla, así como la grilla de rostizar. La bandeja de grillar acumulará la grasa, y la rejilla evitará los salpicones. La grilla de rostizar sostendrá la carne.
- Colocar la grilla del horno un nivel más bajo.
- Colocar la rejilla en la bandeja de grillar. La grilla de rostizar cabe sobre la rejilla y permite la circulación del aire caliente por debajo de los alimentos, obteniendo así una cocción uniforme y aumentando el grillado de la parte inferior.
- Colocar los alimentos (parte grasosa hacia arriba) sobre la grilla de rostizar.
- Siempre tirar la rejilla hasta la posición de tope antes de retirar los alimentos.
- Para evitar que la comida toque el elemento de grillar y para prevenir salpicones de grasa, **NO** usar la grilla de rostizar cuando ase.



Programación del horno para rostizar por convección a 350°F:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
3. Presionar **ROSTIZADO POR CONVECCIÓN**.
4. Presionar **START**.
5. La Sonda para Carne, el Tiempo de Cocción, el Contador, la Hora de Concluir, y el Precalentado Rápido pueden controlar el tiempo de cocción. (Ver las secciones correspondientes para instrucciones).
6. Sacar la comida del horno. Siempre utilizar guantes al sacar sartenes calientes del horno.
7. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de Rostizado por Convección en cualquier momento.

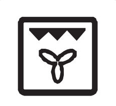
Tabla de Rostizado por Convección

Carne		Peso	Temp. Horno	Temp. Interna	Min por lb.
Res	Rostizado de costilla	4 a 6 lb.	350° F	*	25-30
	Rostizado de Rib eye	4 a 6 lb.	350° F	*	25-30
	Rostizado de Tenderloin	2 a 3 lb.	400° F	*	15-25
Aves	Pavo, entero**	12 a 16 lb.	325° F	180° F	8-10
	Pavo, entero**	16 a 20 lb.	325° F	180° F	10-15
	Pavo, entero**	20 a 24 lb.	325° F	180° F	12-16
	Pollo	3 a 4 lb.	350-375° F	180° F	12-16
Puerco	Rostizado de jamón	4 a 6 lb.	325° F	160° F	30-40
	Rostizado del Omoplato	4 a 6 lb.	325° F	160° F	20-30
	Lomo	3 a 4 lb.	325° F	160° F	20-25
	Jamón percocido	5 a 7 lb.	325° F	160° F	30-40

**Para carne de res: ¼ 145°F, medio 160°F, bien cocido 170°F*

*** El pavo relleno requiere de tiempo adicional de rostizado. Cubrir las patas y el pecho con papel aluminio para prevenir que se seque la piel o que se dore de más.*

ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN

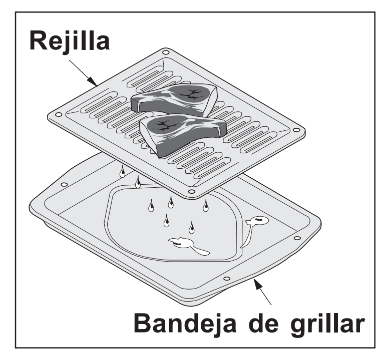


Este modo reduce el tiempo necesario al asar cortes gruesos de carne, pescado, o pollo. El asado a la parrilla por convección dora gentilmente el exterior del corte sellando los jugos dentro. Asado por Convección utiliza el elemento de asado y un ventilador para circular el calor del horno uniformemente y continuamente dentro del horno. La sonda para carne no puede ser utilizada en este modo. Las temperaturas de asar a la parrilla pueden ser programadas de 300°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 550°F.

Tips para Asar por Convección:

- Para un dorado óptimo, precalentar el elemento de asar durante 2 minutos.
- Esperar que un lado de la comida esté grillado para hacer el otro. Voltear para cocer al otro lado. Sazonar y servir.
- Siempre tirar la rejilla hasta la posición de “tope” antes de voltear o retirar los alimentos.
- Siempre utilizar la bandeja para grillar y su rejilla cuando se use el horno para asar. La bandeja de grillar y su rejilla permiten a la grasa de circular lejos del calor excesivo del grillador.
- NO UTILICAR la bandeja sin la rejilla. NO cubrir la rejilla de película de aluminio. La grasa que se acumula se podría encender.
- El asado a la parrilla por convección es generalmente más rápido que el asado convencional. Verificar si el asado ha terminado cuando transcurra el tiempo de cocción mínimo recomendado.

IMPORTANTE: Siempre utilizar este modo de cocción con la puerta del horno cerrada o el ventilador no se encenderá.



Programación del horno para asar a la parrilla por convección a 550°F:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN
3. Presionar **ASAR POR CONVECCIÓN**.
4. Presionar **START**.
5. Acomodar la comida dentro del horno después de 2 minutos.
6. Voltear la comida cuando la parte de arriba esté asada para cocinar el otro lado.
7. Sacar la comida del horno. Siempre utilizar guantes al sacar sartenes calientes del horno.
8. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de asar por convección en cualquier momento.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva.

MANTENER CALIENTE

Este modo es mejor situado para mantener alimentos horneados calientes para servirlos después de que la cocción ha terminado. La función de Mantener Caliente utiliza el elemento escondido de horneado para mantener la temperatura dentro del horno. La función de Mantener Caliente puede ser utilizada como parte de la función de Etapas Múltiples (leer la sección correspondiente para instrucciones) si se desea que la función de Mantener Caliente empiece automáticamente cuando la cocción termine. El horno puede ser programado para Mantener la temperatura entre 150°F y 190°F con una temperatura predeterminada de 170°F.

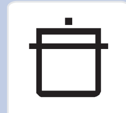
Tips para Mantener Caliente:

- Siempre comenzar con alimentos calientes.
- No utilizar la función de Mantener Caliente para calentar alimentos fríos.
- Alimentos dentro de recipientes de cerámica de vidrio y dentro de vidrio aprueba de altas temperaturas pueden requerir de una temperatura mayor que alimentos en recipientes regulares.
- Evitar abrir la puerta del horno continuamente pues esto hará que el aire caliente escape y que los alimentos se enfríen.
- Se puede usar papel aluminio para cubrir los alimentos y preservar mejor la humedad

Programación del horno para mantener caliente a 170°F:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN
3. Presionar **MANTENER CALIENTE**.
4. Presionar **START**.
5. Las funciones de Etapas Múltiples, Tiempo de Cocción, Contador de Tiempo, y Hora de Concluir pueden ser utilizadas para controlar el tiempo de mantener caliente (leer las secciones correspondientes para instrucciones).
6. Sacar la comida del horno. Siempre utilizar guantes al sacar sartenes calientes del horno.
7. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de mantener caliente en cualquier momento.

COCCIÓN LENTA



Este modo puede se utilizado para cocinar alimentos lentamente a temperaturas menores y provee resultados de cocción del mismo modo que un Slow Cooker o un Crock-Pot. La función de Cocción Lenta es ideal para rostizar res, puerco, y pollo. Cocción Lenta en carne puede hacer que el exterior de la carne tenga un color oscuro pero no quemado. Esto es normal. El modo de Cocción Lenta utiliza el elemento escondido de horneado para mantener una temperatura baja dentro del horno. La sonda para carne no puede ser utilizada en este modo. Hay 2 diferentes selecciones disponibles, alto (HI) o bajo (LO). El tiempo máximo de cocción para la función de cocción lenta es de 12 horas a menos que el control electrónico haya sido cambiado al modo de horneado continuo o que el modo Sabático este activado.

Tips para Cocción Lenta:

- Descongelar completamente los alimentos congelados antes de usar la función de Cocción Lenta.
- Cuando se use una sola parrilla, posicionarla en el centro del horno.
- Cuando se cocinen varios alimentos, posicionar múltiples parrillas de manera que adecuen al tamaño de los utensilios de cocina.
- No abrir seguido la puerta o dejarla abierta cuando se examina la comida. Si el calor del horno se escapa frecuentemente, el tiempo de Cocción Lenta puede que tenga que ser extendido.
- Cubrir los alimentos para mantenerlos húmedos o utilizar una tapa suelta que ofrezca ventilación para que los alimentos queden crujientes o color café.
- Los tiempos de cocción variaran dependiendo en el peso, la cantidad de grasa, si contiene hueso y dependiendo en la forma de la carne.
- Utilizar la temperatura recomendada en la receta y un termómetro para determinar cuando la comida esté lista.
- Precalentar el horno no será necesario cuando se usa la función de Cocción Lenta.
- Añadir alguna crema o salsa de queso durante la última hora de cocción.

Programación del horno para cocción lenta:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN
3. Presionar **COCCIÓN LENTA**.
4. Presionar + hi seleccionar la temperatura alta (HI) o - lo para seleccionar la temperatura baja (LO).
5. Presionar **START**.
6. El Tiempo de Cocción, el Contador, y la Hora de Concluir pueden controlar el tiempo de cocción. (Ver las secciones correspondientes para instrucciones).
7. Sacar la comida del horno. Siempre utilizar guantes al sacar sartenes calientes del horno.
8. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de cocción lenta en cualquier momento.

DEHIDRATAR

Este modo seca alimentos utilizando el elemento horneado y de convección. El calor es circulado dentro del horno mediante el ventilador de convección. El deshidratar tiene como función el secar y/o preservar alimentos como frutas, carnes, vegetales y hierbas. Este modo mantiene una baja temperatura óptima mientras circula el aire caliente para absorber lentamente la humedad. El horno puede ser programado para deshidratar a cualquier temperatura entre 100°F y 225°F con una temperatura predeterminada de 120°F.

Tips para Dehidratar:

- No precalentar el horno.
- Múltiples parrillas pueden ser utilizadas simultáneamente.
- El tiempo de deshidratación puede variar dependiendo de la humedad y el contenido de azúcar dentro de los alimentos, en el tamaño de las piezas, la cantidad a deshidratar, y la humedad en el medio ambiente.
- Verificar la comida cuando el tiempo mínimo de deshidratación haya transcurrido.
- Tratar las frutas con antioxidantes para evitar la decoloración.
- Consultar con un libro de preservación de alimentos o una biblioteca para más información.

Programación del horno para dehidratar a 120°F:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN
3. Presionar **DEHIDRATAR** .
4. Presionar **START** para empezar a deshidratar.
5. Sacar la comida del horno. Siempre utilizar guantes al sacar sartenes calientes del horno.
6. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de dehidratar en cualquier momento.

DESCONGELAR

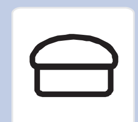
Use la función de descongelar para descongelar a temperatura ambiente pequeñas porciones de alimentos delicados como cremas para pastel, pies congelados de crema y pie de queso. En el modo de descongelado, el ventilador de convección girara para circular aire a temperatura ambiente alrededor de la comida lentamente, acelerando así el descongelado natural de comida sin calor.

Programación del horno para descongelar:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno e inserte la comida dentro del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN
3. Presionar **DESCONGELAR** .
4. Presionar **START** para comenzar el descongelado. El mensaje “dEF” aparecerá mientras la función esta activada.
5. El Tiempo de Cocción, el Contador, y la Hora de Concluir pueden controlar el tiempo de cocción. (Ver las secciones correspondientes para instrucciones).
7. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de descongelar en cualquier momento.

Nota: Esta función no está diseñada para descongelar carnes, aves, mariscos u otros alimentos que tienen que ser cocinados antes de servirse. Seguir las recomendaciones de la USDA para descongelar alimentos. Únicamente alimentos congelados que tienen que ser descongelados y servidos sin cocinarse deben de ser utilizados con esta función.

APRUEBA DE PANES



El modo de Aprueba de Panes prepara la masa para hornear activando la levadura. Esta función es ideal para elevar la levadura dentro de la masa. El horno puede ser programado en Aprueba de Panes a la temperatura alta de 100°F o a una temperatura baja de 85°F, siendo 100°F la temperatura predeterminada. La pantalla no mostrara la temperatura en este modo.

Tips para Aprueba de Panes:

- No es necesario precalentar el horno para esta función.
- Mantener en la función de Aprueba de Panes hasta que la masa haya incrementado tamaño al doble.
- Para mejores resultados, poner un sartén con 1 a 3 tazas de agua hirviendo en la posición de la parrilla mas baja para mantener el aire húmedo adentro del horno.
- Permitir al menos una pulgada entre las esquinas del sartén y las paredes del horno.
- Limitar las aberturas frecuentes de la puerta para prevenir que el calor se escape y esto pueda extender el tiempo para elevar la levadura.

Programación del horno para aprueba de panes:

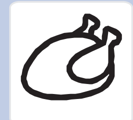
1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN
3. Presionar **APRUEBA DE PANES** .
4. Presionar **START** para comenzar a elevar la levadura.
5. El Tiempo de Cocción, el Contador, y la Hora de Concluir pueden controlar el tiempo de cocción. (Ver las secciones correspondientes para instrucciones).
6. Sacar la comida del horno.
7. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de aprueba de panes en cualquier momento.

Para cambiar la temperatura de la función de Aprueba de Panes mientras esta activada:

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN
2. Presionar **APRUEBA DE PANES** .
3. Presionar + hi o - lo para seleccionar la temperatura deseado.
4. Presionar **START** continuar la elevación de la masa con la nueva temperatura.

PAVO PERFECTO

Este modo utiliza la sonda para carne para controlar precisamente la cocción de un pavo perfecto. El sistema de convección dora gentilmente el exterior el pavo sellando dentro sus jugos. La sonda para carne es **requerida** en este modo de cocción (leer su sección para más detalles). EL horno puede ser programado como PAVO PERFECTO a cualquier temperatura de entre 170°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 325°F. La temperatura predeterminada para la sonda para carne para la función de de PAVO PERFECTO es de 180°F.



Tips para Pavo Perfecto:

- Descongelar el pavo en el refrigerador al menos 24 horas por cada 5 libras antes de cocinar el ave.
- No precalentar el horno antes de utilizar el modo de Pavo Perfecto.
- Utilizar la bandeja de grillar y su rejilla, al igual que la grilla de rostizar. La bandeja de grillar atrapara la grasa y su rejilla evitara los salpicones. La grilla para rostizar sujetara al pavo.
- Insertar una parrilla en la posición de parrilla numero 2 (penúltima).
- Asegurarse que la grilla para rostizar esté seguramente situada sobre la rejilla en la bandeja de grillar. La grilla para rostizar cabe encima de la rejilla permitiendo que el aire caliente circule debajo de los alimentos para una cocción uniforme y ayuda a incrementar el dorado de la parte inferior.

Programación del horno para pavo perfecto:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Insertar la sonda para carne dentro del pavo y conectarla en el interior del horno (leer la sección de la sonda en la siguiente página para más detalles).
3. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN
4. Presionar **PAVO PERFECTO**. Otra temperatura puede ser tecleada si se necesita otro valor que no sea el predeterminado.

Opcional: Presionar **SONDA PARA CARNE** si se desea cambiar la temperatura definida para la sonda para carne (ver sección de la **SONDA PARA CARNE**).

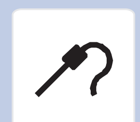
5. Presionar **START**.
6. Las funciones de Tiempo de Cocción y el Contador de Tiempo pueden ser utilizados para controlar el tiempo del Pavo Perfecto. (Leer sus secciones correspondientes para instrucciones de uso).
7. Sacar la comida del horno cuando el horno emita un sondo indicando que la sonda para carne ha llegado a la temperatura definida.
8. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de pavo perfecto en cualquier momento.

Tabla para el Pavo Perfecto

		Peso	Temp. Horno	Temp. Interna	Min por lb.
Aves	Pavo, entero*	12 a 16 lb.	325° F	180° F	8-10
	Pavo, entero*	16 a 20 lb.	325° F	180° F	10-15
	Pavo, entero*	20 a 24 lb.	325° F	180° F	12-16
	Pollo	3 a 4 lb.	350-375° F	180° F	12-16

** El pavo relleno requiere de tiempo adicional de rostizado. Cubrir las patas y el pecho con papel aluminio para prevenir que se seque la piel o que se dore de más.*

SONDA PARA CARNE



Para diversos alimentos, especialmente guisados asados y aves, verificar la temperatura al interior del alimento es el mejor método para asegurar que los alimentos estén cocidos adecuadamente. El termómetro obtiene la temperatura exacta que usted desea sin tener que adivinar. Esta función puede ser utilizada con los modos de Horneado, Horneado por Convección, Rostizado por Convección y Pavo Perfecto. El horno puede ser programado para Sonda para Carne la temperatura entre 130°F y 210°F con una temperatura predeterminada de 170°F. El horno esta equipado con 2 entrada para la sonda.

IMPORTANTE:

1. Utilice solamente el termómetro proveído con su electrodoméstico; cualquier otro termómetro podrá dañar su electrodoméstico o el receptáculo.
2. Manipule el termómetro cuidadosamente cuando lo inserte o remueva de los alimentos o de la conexión de la sonda
3. No utilice pinzas para jalar el cable cuando inserte o remueva el termómetro, esto podría dañar el termómetro.
4. Descongele por completo los alimentos antes de insertar el termómetro, esto evitara romper la punta del termómetro.
5. Nunca deje o almacene el termómetro dentro del horno cuando este fuera de uso.
6. Para prevenir cualquier quemadura, siempre utilice guantes cuando retire el termómetro de los alimentos calientes.

Figura 1

Colocación Correcta del Termómetro:

1. Siempre inserte el termómetro de manera que la punta quede en el centro y en la parte más gruesa de la carne. No permita que el termómetro toque algún hueso, grasa o el molde donde se cocina.
2. Para Jamón con hueso o cordero, inserte el termómetro en el centro del músculo más grande o articulación. Para guisados tales como pastel de carne o alguna cacerola, inserte el termómetro en el centro de los alimentos. Cuando cocine pescado, inserte el termómetro a un costado de la papada en la parte mas carnosa del pescado, paralelo al hueso.
3. Para un ave completa (pollo, pavo, etc.) inserte el termómetro en la parte mas gruesa del interior del muslo entrando por la parte de abajo y paralela a la pierna (vea figura 1).

Ajustando el horno cuando se use el termómetro:

1. Inserte el termómetro en los alimentos (Véase las instrucciones mencionadas en el párrafo anterior).
2. Introduzca sus alimentos al horno.
3. Conecte el termómetro a su enchufe dentro del horno (**El enchufe esta localizado en el lado izquierdo de la pared del horno cerca del frente del horno**). Asegúrese de empujar hasta el fondo para asegura un buen enchufe. Cierre la puerta del horno.
4. Una temperatura objetivo deberá de ajustarse de manera que el timbre se accione una vez que la cocción se termine. Presione el botón **OPCIONES DE COCCIÓN**. Las opciones de cocción se iluminaran. Presione el botón **SONDA** para marcar la temperatura. Ajustar la temperatura deseada utilizando las teclas numéricas o simplemente presionar **START** para utilizar la temperatura predeterminada de 170°F. Las teclas + hi o - lo también pueden ser usadas para elevar o disminuir la temperatura. La temperatura deseada será aceptada después de que la tecla de **START** haya sido presionada.
5. En cualquier momento durante la cocción, el botón **SONDA** puede ser presionado una vez para mostrar la temperatura actual de la carne o dos veces para mostrar la temperatura deseada. Cuando la temperatura deseada esta en la pantalla, una nueva temperatura puede ser seleccionada. Después de 5-8 segundos, la pantalla mostrara de nuevo la temperatura de horno.

IMPORTANTE: El termómetro puede dañarse por altas temperaturas. Para proteger el termómetro, el control del horno no le permitirá comenzar un ciclo de auto-limpieza o asado mientras que el termómetro este conectado.

ETAPAS MÚLTIPLES

Esta función permite al usuario realizar funciones de cocinado secuénciales simplemente presionando un botón. El propósito es programar hasta tres modos de cocción con tiempo de cocción individual en secuencia para que sean ejecutados uno detrás del otro. Esta función puede ser usada con la mayoría de los modos de cocción; Horneado, Asado a la Parrilla, Horneado por Convección, Rostizado por Convección, Asado por Convección, Mantener Caliente, y Aprueba de Panes. El Tempo de Cocción programado junto con su modo de cocción será guardado en este modo. Un valor predeterminado aparecerá dentro de la pantalla del sistema de temperatura durante su programación. Cualquier etapa programada utilizando Asado a la Parrilla o Asado por Convección no puede durar mas de 10 minutos. Se necesitan un Tiempo de Cocción y una temperatura valida para cada etapa programada. Al menos dos etapas deben de ser programadas antes de que la función de Etapas Múltiples comience a cocinar. Durante la primera etapa de cocción el panel electrónico proveerá visualmente la temperatura en la pantalla. Durante las etapas 2 y 3, el panel de control electrónico mostrara solamente la temperatura programada.

Para definir una secuencia de Etapas Múltiples *(Horneado por Convección con Cronometro, Asado a la Parrilla con Cronometro, Mantener Caliente)*:

1. Arreglar las parrillas interiores del horno y acomodar la comida dentro del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
3. Presionar **ETAPAS MÚLTIPLES** 1 2 3.

Etapa 1

4. Presionar **HORNEADO POR CONVECCIÓN**. "**350**" aparecerá en la pantalla.
5. Presionar los dígitos de la temperatura utilizando las teclas del 0 al 9.
6. Presionar **START**. "**00:00**" aparecerá en la pantalla.
7. Presionar los dígitos del tiempo deseado utilizando las teclas del 0 al 9.
8. Presionar **START**. El indicador de Etapas Múltiples ahora mostrara segunda etapa.

Etapa 2

9. Presionar **ASADO A LA PARRILLA**. "**550**" aparecerá en la pantalla.
10. Presionar los dígitos de la temperatura utilizando las teclas del 0 al 9.
11. Presionar **START**. "**00:00**" aparecerá en la pantalla.
12. Presionar los dígitos del tiempo deseado utilizando las teclas del 0 al 9.
13. Presionar **START**. El indicador de Etapas Múltiples ahora mostrara tercera etapa.

ETAPAS MÚLTIPLES (CONTINUACIÓN)

Etapa 3

14. Presionar **MANTENER CALIENTE**. "**170**" aparecerá en la pantalla.
15. Presionar los dígitos de la temperatura utilizando las teclas del **0** al **9**.
16. Presionar **START**. "**00:00**" aparecerá en la pantalla.
17. Presionar los dígitos del tiempo deseado utilizando las teclas del **0** al **9**.
18. Presionar **START**. La secuencia de cocinado empezará.

Anular

19. Al final de la secuencia, la pantalla mostrara "**End**" y el horno emitirá un sonido.
20. Sacar la comida.
21. Oprimir **ANULAR** para cancelar la función de Etapas Múltiples en cualquier momento.

Para cancelar la secuencia de Etapas Múltiples:

Una secuencia de multi etapas puede ser cancelada en cualquier momento en el que se encuentre (o durante la programación) utilizando el botón **ANULAR**.

Si el botón es presionado durante la programación el panel de control regresara a un modo de espera.

PREFERENCIAS DEL USUARIO



El menú de preferencias del usuario incluye todas las opciones definidas por el usuario. El menú contiene varias opciones del control electrónico que pueden ser controladas por el usuario. Dentro del menú se encuentra la hora del día, Celsius o Fahrenheit, Horneado continuo o modo de ahorro de energía de 12 horas, mostrar o no el reloj, hora del día en formato de 12 horas o de 24 horas, control de audio, y ajuste de la temperatura del horno. El menú de las preferencias del usuario es únicamente disponible cuando el horno no está siendo usado (nada está siendo cocinado).

Para ver el menú de preferencias de usuario:

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** para mostrar el menú.
2. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** nuevamente para cambiar las
3. Presionar **+ hi** o **- lo** para recorrer las opciones posibles.
4. Presionar **START** para aceptar los cambios.
5. Presionar **ANULAR** al terminar para regresar a la vista estándar.

Opciones dentro del menú de preferencias del usuario:

- **CLO 12:00** ; ajuste de la hora del reloj.
- **CLO on** ; Mostrar/esconder el reloj.
- **CLO 12hr** ; formato de 12 o 24 horas para la hora del día
- **UPO** ; Ajuste de la temperatura del Horno.
- **F-C F** ; Ajuste de las unidades de temperatura en Fahrenheit o Celsius.
- **AUd** ; Control de audio
- **E S on** ; • Ajuste del modo de ahorro de energía de 12 horas o de horneado continuo.
- **rSt** ; Restaurar los ajustes de fábrica.

AJUSTE DEL RELOJ - HORA DEL DÍA:

El reloj puede ser ajustado al formato de 12 o 24 horas (ver sección de ajustes avanzados). El reloj ha sido ajustado de fábrica en formato de 12 horas. Cuando el horno es conectado por primera vez o cuando la corriente eléctrica es interrumpida, La pantalla mostrara "CLO 12:00". La hora del reloj debe de ser ajustada antes de que el horno pueda ser usado.
Para ajustar el reloj en este caso, saltar el paso numero 1 en el ejemplo a seguir y continuar con el paso 2 y 3.

Ajuste del reloj (ejemplo para la 1:30):

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** hasta que aparezca **CLO 12:00** en el menú.
2. Presionar las teclas **1** **3** **0** para ajustar la hora a 1:30. Las teclas **+ hi** o **- lo** también pueden ser presionadas para aumentar o disminuir la hora mostrada.
3. Presionar **START** para aceptar los cambios y regresar a la vista del menú de preferencias del usuario.

PREFERENCIAS DEL USUARIO (CONTINUACIÓN)



AJUSTE DEL RELOJ — MOSTRAR O ESCONDER

El control electrónico del horno puede ser programado para mostrar o no la hora del día. El horno ha sido ajustado de fábrica para mostrar la hora del día.

Cambiando el reloj para ser mostrado (ON) o escondido (OFF):

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** que aparezca **CLO on** en el menú.
2. Presionar - lo o + hi cambiar entre mostrar (ON) y esconder (OFF) el reloj.
3. Presionar **START** para aceptar los cambios y regresar a la vista del menú de preferencias del usuario.

AJUSTE DE LA HORA DEL DÍA — FORMATO DE 12 O 24 HORAS

El control electrónico del horno puede ser programado para mostrar la hora del día en formato de 12 o 24 horas. El horno ha sido ajustado de fábrica para mostrar la hora del día en formato de 12 horas.

Changing between 12 or 24 hour time of day display:

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** hasta que aparezca **CLO 12hr** en el menú.
2 Presionar - lo o + hi para cambiar entre formato de 12 o 24 horas.
3. Presionar **START** para aceptar los cambios y regresar a la vista del menú de preferencias del usuario.
4. Puede ser necesario ajustar la hora del reloj después de cambiar el formato.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

La temperatura del horno ha sido ajustada en la fábrica. Cuando se use por primera vez el horno asegurarse de seguir los tiempos y temperaturas de las recetas. Si el horno aparenta estar muy caliente o muy frió, la temperatura del horno puede ser ajustada. Antes de ajustar, intentar una receta con una temperatura mas caliente o mas fría de la temperatura recomendada. Los resultados de cocción deben de ayudar para decidir cuanto ajuste es necesario. Cada horno puede ser ajustado individualmente.

Ajuste de la temperatura del horno:

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** hasta que aparezca **UPO** en el menú.
2. Para seleccionar el horno que necesita el ajuste, presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** nuevamente para alternar entre las pantallas del horno de arriba y la del de abajo.
3. Presionar + hi o - lo pads. para seleccionar la temperatura. La temperatura solamente puede ser ajustada a +- 35°F.
4. Presionar **START** para aceptar los cambios y regresar a la vista del menú de preferencias del usuario.

PREFERENCIAS DEL USUARIO (CONTINUACIÓN)



AJUSTE DE LAS UNIDADES DE TEMPERATURA — FAHRENHEIT O CELSIUS

El control electrónico del horno puede ser programado para mostrar las temperaturas en grados Fahrenheit o grados Celsius. El horno ha sido ajustado de fábrica para mostrar en Fahrenheit.

Para cambiar de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit:

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** hasta que aparezca **F-C F** en el menú.
2. Presionar + hi o - lo para alternar entre °**C** y °**F**.
3. Presionar **START** para aceptar los cambios y regresar a la vista del menú de preferencias del usuario.

CONTROL DE AUDIO

La funcion de Control de Audio indica que el control electrónico puede ser utilizado sin emitir sonidos si así se desea. El control electrónico puede ser programado para operación silenciosa y mas adelante puede ser programado para operación audible. El volumen de las senales sonoras también puede ser ajustado.

Para cambiar el modo de audio o el volumen:

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** hasta que aparezca **AUd** en el menú.
2. Presionar + hi o - lo para alternar entre las opciones disponibles de volumen. AUd 5 es para el volumen más alto y AUd 1 es para el más bajo. AUd OFF es para desactivar la senales sonoras.
3. Presionar **START** para aceptar los cambios y regresar a la vista del menú de preferencias del usuario.

AJUSTE DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA DE 12 HORAS O DE HORNEADO CONTINÚO

El control electrónico del horno ha sido ajustado de fábrica en el modo de ahorro de energía de 12 horas, el cual apagará el horno si este es dejado encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede ser programado para ignorar esta función para un horneado continuo.

Cambiando entre el modo de ahorro de energía de 12 horas y el de horneado continuo:

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** hasta que aparezca **E S** en el menú.
2. Presionar + hi o - lo para alternar entre ahorro de energía encendido (E S) y apagado.
3. Presionar **START** para aceptar los cambios y regresar a la vista del menú de preferencias del usuario.

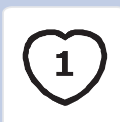
RESTAURANDO LOS AJUSTES DE FÁBRICA

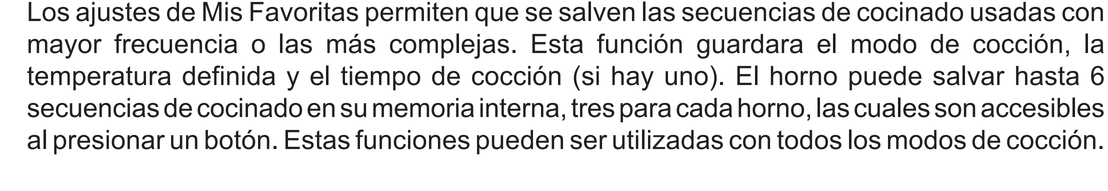
El control del horno puede ser restaurado a los ajustes originales de fábrica. Esto incluye: Ajustando el reloj apagado/encendido a encendido, Ajustando el reloj a formato de 12 horas, Ajustando la temperatura a Fahrenheit, Ajustando la compensación de temperatura a cero, Ajustando el volumen a 5, y habilitando el modo de ahorro de energía. Restaurando el control también borra las recetas guardadas en Mis Favoritas.

Para restaurar el control del horno a sus valores originales:

1. Presionar **PREFERENCIAS DEL USUARIO** hasta que aparezca **rSt no** en el menú.
2. Presionar + hi o - lo para seleccionar **YES** (si).
3. Presionar **START** para restaurar los cambios y regresar al menú de preferencias de usuario.

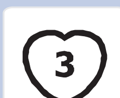
MI FAVORITAS





Los ajustes de Mis Favoritas permiten que se salven las secuencias de cocinado usadas con mayor frecuencia o las más complejas. Esta función guardara el modo de cocción, la temperatura definida y el tiempo de cocción (si hay uno). El horno puede salvar hasta 6 secuencias de cocinado en su memoria interna, tres para cada horno, las cuales son accesibles al presionar un botón. Estas funciones pueden ser utilizadas con todos los modos de cocción.





Para salvar una receta Favorita *(ejemplo de Horneado a 450°F por 30 minutos)*:

- *El salvar un favorito solo puede ser hecho para un horno que este realizando alguna operación de cocinado.*

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
2. Presionar **HORNEADO**. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla.
3. Presionar los dígitos de la temperatura deseada; 4 5 0.
4. Presionar **OPCIONES DE COCCIÓN** para que aparezcan las opciones de cocción.
5. Presionar **TIEMPO DE COCCIÓN**. Los dígitos aparecerán en la pantalla.
6. Presionar el tiempo deseado; 3 0.
7. Presionar **START**.
8. Presionar y mantener presionado por 3 segundos cualesquiera de las teclas de **MI FAVORITAS**. Tomar en cuenta que la tecla presionada se iluminara.

Para usar una receta Favorita:

- *El uso de recetas Favoritas solo puede ser hecho para un horno que no esta realizando una operación de cocinado.*

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
2. Presionar cualquiera de las teclas **MI FAVORITAS** que esté iluminada.
3. Presionar **START**.

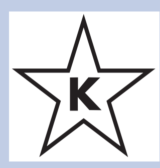
Para rescribir una receta Favorita:

1. Para rescribir una receta Favorita simplemente empezar una nueva secuencia de cocinado y salvarla en el mismo numero de Mis Favoritas (1,2, ó 3) como se muestra en el ejemplo anterior. La nueva receta Favorita reemplazara a la antigua.

Para borrar una receta Favorita:

1. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
2. Presionar la tecla iluminada **MI FAVORITAS** que se desea borrar por **3 segundos**.

PARA CONFIGURAR LA FUNCIÓN SABATH (PARA USO EN SABATH Y OTROS FERIADOS JUDÍOS)



Las teclas + hi y - lo se usan para configurar la función Sabath. Esta función se puede usar sólo con la tecla **HORNEAR** pad. .La temperatura del temperatura del horno se puede fijar más alta o más baja después de configurar la función Sabath (se debe usar la función de ajuste de la temperatura del horno sólo durante los Feriados Judíos); sin embargo, el visor no mostrará ningún dato ni emitirá alarmas que indiquen si el cambio se produjo correctamente. Una vez que el horno esté correctamente configurado usando Hornear con la función Sabath activa, el horno permanecerá encendido (ON) hasta que se lo apague. Esto anula la función de Ahorro de Energía de 12 horas predeterminada de fábrica.

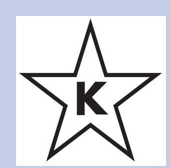
Si se necesita la luz del horno durante la función Sabath, oprima **LUZ** antes de activar dicha función. Una vez que se encienda la luz del horno (ON) y la función Sabath esté activa, la luz permanecerá encendida hasta que se desactive la función Sabath (OFF). Si es necesario que la luz del horno esté apagada, apáguela antes de activar la función Sabath.

NOTAS IMPORTANTES: No es aconsejable intentar activar ninguna otra función del programa que no sea **HORNEAR** mientras la función Sabath esté activa. SÓLO funcionarán las siguientes teclas después de definir dicha función: 0 asta 9, **HORNEAR**, **START**, **ANNULAR**, + hi o - lo . **TODAS LAS DEMÁS TECLAS** no funcionarán una vez que se haya activado correctamente la función Sabath.

Para Programar el Horno superior para Comenzar a Hornear de Inmediato y Activar la función Sabath (Ejemplo para hornear a 350°C y Activar la función Sabath)

1. Coloque la comida en el horno.
2. Seleccionar el horno presionando **HORNO DE ARRIBA** UPPER OVEN u **HORNO DE ABAJO** LOWER OVEN.
3. Presionar **HORNEAR**.
4. Usted puede configurar el control del horno para **TIEMPO DE COCCIÓN** haga así en este momento. Si no, sálte esta etapa y continúa a la etapa 5. Refere a el **TIEMPO DE COCCIÓN** secciónes para intrucciones completas.
5. Presionar **START**.
6. El horno se prendera y comenzara a calentar inmediatamente.
7. Mantenga pulsadas las teclas + hi y - lo durante 3 segundos mínimo. **SAb** aparecerá en la pantalla del horno. Una vez que se visualice **"SAb"**, el control del horno no sonará ni se visualizará ningún otro cambio posterior. El horno está correctamente configurado para la función Sabath.

LA FUNCIÓN SABATH (CONTINUACIÓN)



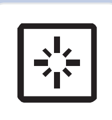
Nota: Usted puede cambiar la temperatura del horno una vez que haya comenzado el horneado. Oprima la tecla **HORNEAR**, las claves numéricas para la temperatura que usted quiere (Ejemplo para 425°F oprima 4, 2, 5) y oprima deuce **START** (para feriados Judíos solamente). Recuerde que el control del horno no sonará ni se visualizará ningún otro cambio posterior una vez que el horno está correctamente configurado para la función Sabath.

8. El horno se puede apagar en cualquier momento pulsando la tecla **ANNULAR** (esto apagará el horno -OFF-. Para desactivar la función Sabath (OFF), Mantenga pulsadas las teclas + hi y - lo durante 3 segundos mínimo. "**SAb**" desaparecerá del indicador visual.

En caso de falla o corte de energía, el horno se apagará. Cuando se restituya el servicio eléctrico, el horno no se volverá a encender automáticamente. **SF** (Falla dentro del Sabático) será mostrado en la pantalla del horno. El horno recordará que está configurado para la función Sabath y la comida se puede retirar en forma segura del horno mientras esté en la función Sabath. Sin embargo, el horno no se podrá volver a encender hasta después de finalizada la función Sabath. Después de que finalice la práctica de Sabath, desactive esta función (OFF). Mantenga pulsadas las teclas + hi y - lo durante 3 segundos mínimo. "**SAb**" desaparecerá del indicador y el horno se puede usar con todas las funciones normales.

Para obtener más información sobre los electrodomésticos que incluyen la función Sabath, visite el sitio Web **http:\\www.star-k.org**

PREPARACIÓN PARA EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA



Respete las siguientes precauciones de limpieza:

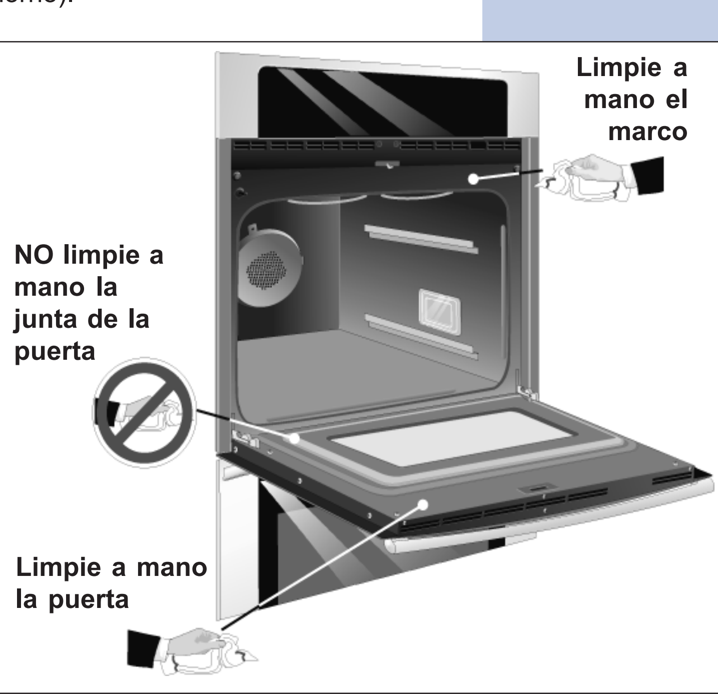
• Deje enfriar el horno para efectuar la limpieza previa.
• Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.

Durante el ciclo de auto-limpieza, el exterior del horno puede ponerse muy caliente. NO deje a los niños cerca del electrodoméstico.

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que el horno electrónico esté apagado o pulse el botón **ANNULAR** ▽. Espere hasta que el horno enfrié.

NO use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas. **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta. **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno, ya que se puede dañar.**NO** coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

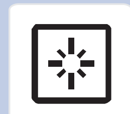
Preparación para el Cicle de Autolimpieza



1. Limpie todos los derrames de la cavidad del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
2. Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.
3. Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.
4. Todas las grillas y los soportes deberán ser retirados. Si no se retiran, el ciclo de autolimpieza no podrá ser ajustado.

⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a otra habitación bien ventilada.

PARA COMENZAR EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA



Un horno autolimpiante se limpia por si mismo a altas temperaturas, lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo. Si está planeando usar el horno inmediatamente después de un ciclo de autolimpieza recuerde que es necesario esperar un tiempo hasta que el horno se enfríe y la puerta del horno se pueda abrir. Esto normalmente demora aproximadamente una hora.

Programación de los controles para un ciclo de autolimpieza:

1. Todas las grillas y los soportes deberán ser retirados. Si no se retiran, el ciclo de autolimpieza no podrá ser ajustado.
2. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
3. Presionar **LIMPIEZA**.
4. Presionar **LITE** • para 2 horas de tiempo de limpieza, o presionar **MEDIUM** •• para 3 horas, o presionar **HEAVY** ••• para 4 horas.
5. Presionar **START**. El ícono "**DOOR** " se mostrará.
6. Tan pronto como el control sea programado, el cierre mecánico de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta se ha cerrado la luz indicadora "**DOOR**" dejará de destellar y permanecerá encendida. Nota: La puerta del horno demora aproximadamente 15 segundos en cerrarse.

Programación de los controles para un ciclo de autolimpieza diferido:

1. Siga las instrucciones arriba.
2. Presionar **OPCIONES DE COCCIÓN**.
3. Presionar **HORA DE CONCLUIR**.
4. Programe el tiempo de inicio deseado usando las teclas numéricas (ejemplo 6 0 0).
5. Presionar **START**.

Término del Ciclo de Autolimpieza:

1. La hora del día, el ícono "**DOOR** " permanecerán en el indicador visual.
2. La pantalla mostrara el mensaje de “Hot” mientras el horno permanezca muy caliente para poder abrir la puerta.
3. Una vez que el horno se ha enfriado completamente durante aproximadamente 1HORA y el ícono "**DOOR LOCKED**" desaparezca del indicador visual, la puerta del horno puede entonces ser abierta (Figura 5).

Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza:

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo excesivo o incendio en el horno:

1. Presionar **ANNULAR**.
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante aproximadamente 1HORA y el ícono "**DOOR** " desaparezca del indicador visual, la puerta del horno puede entonces ser abierta.

⚠ADVERTENCIA Durante el ciclo de autolimpieza la parte exterior de la estufa se calienta mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico pues se pueden quemar si tocan las superficies calientes de la puerta del horno.

⚠ATENCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar MUY CALIENTE.

LIMPIEZA GENERAL

Limpieza de varias partes de su electrodoméstico.

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que el horno electrónico esté apagado y que el electrodoméstico esté frío. RETIRE TODO SALPICÓN O MANCHAS DURAS PRONTO. LIMPIEZAS REGULARES DISMUNUIRÁN EL NÚMERO DE LIMPIEZAS MAYORES MÁS TARDE.

Superficies	como limpiar
Aluminio	Utilice agua caliente con jabón. Seque con un paño limpio. No frote o utilice limpiadores a todo uso, amoníaco, limpiadores en polvo o limpiadores de horno comerciales. Estos pueden rallar y descolorizar el aluminio.
Piezas **pintadas, de vidrio o de plástico** y decorativas	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa. *Para manchas más difíciles y acumulaciones de grasa*, aplique un detergente líquido directamente sobre las manchas. Deje por 30-60 minutos. Enjuague con un paño mojado y seque. NO use detergente abrasivas en ninguno de estos materiales, podría rallarse.
Control Panel	*Antes de limpiar el tablero de control*, APAGUE todos los controles. Aplique ligeramente un líquido limpiador. Retire con un paño o una toalla de papel. NO use abrasivos o esponjas de metal. Estas podrían causar daños permanentes a la superficie del tablero de control.
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto, Revestimiento de la Puerta	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. *Si es necesario*, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. **NO** use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas, Grillas de horno, soporte de grillas de horno	Limpie el **acero inoxidable** usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. **No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.** No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Grillas de horno	Las grillas del horno pueden ser retiradas durante el ciclo de autolimpieza para ser limpiadas. Si éstas no son retiradas, el ciclo no podrá empezar. Límpielas con la ayuda de un limpiador ligeramente abrasivo y siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua y seque.
Puerta del Horno	Para limpiar la puerta del horno, lave con agua caliente, jabonosa y con un paño limpio. NO inmerse la puerta en agua o lave la junta de hule. Ésta sirve para obtener un buen sellado. Debe tener cuidado de no raspar, dañar o retirar la junta de hule.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

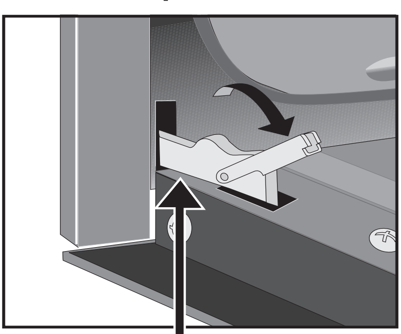
Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.

PARA RETIRAR O REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO

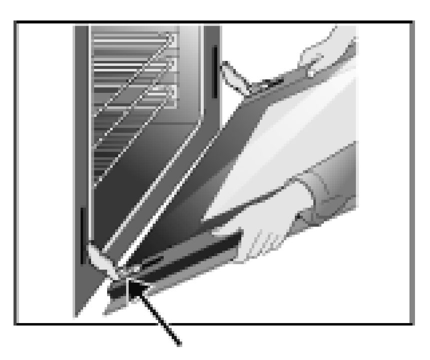
1. Abra la puerta del horno por completo.
2. Devante el seguro de cada bisagra, puede ser que tenga que presionar un poco para levantarlo.
3. Tome la puerta por los lados, jale el fondo de la puerta hacia arriba y al frente para sacar los soportes de la bisagra. Siga jalando hacia usted la puerta rotandala al mismo tiempo hacia la estufa para sacar por completo la bisagra.
4. Para ensamblarla de nuevo proceda a la inversa. Asegúrese que los soportes de la bisagra esten completamente insertos antes de desactivar el seguro de la bisagra.

Retirar la puerta del horno

Seguro en posición normal



Seguro desactivado para sustraer la puerta.



Apertura de bisagra puerta desemsamblada de la estufa.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CUIDADO DE LA PUERTA

La mayoría de las puertas tienen vidrio que puede romperse. Siga las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con utensilios u otros objetos.
3. Si se raya, golpea, sacude o presiona el vidrio, el mismo se puede debilitar y se puede aumentar el riesgo de romperse más adelante.

LUCES DEL HORNO

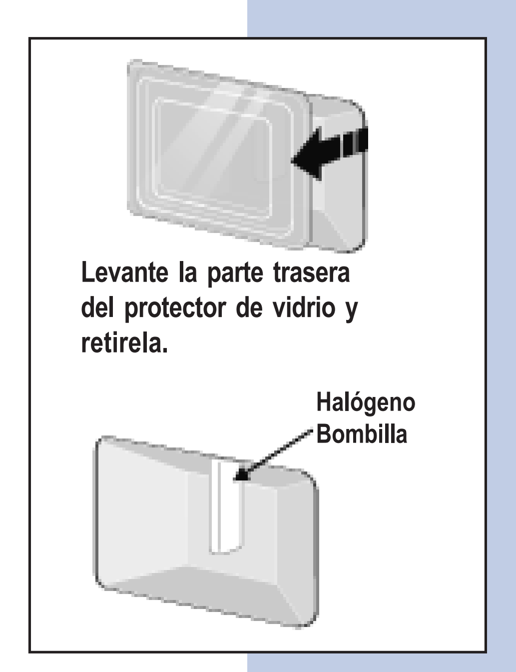
Una luz al interior del horno se encenderá automáticamente al momento de abrir el horno. La luz del horno puede ser encenderse cuando la puerta está cerrada, sólo con accionar el interruptor en el tablero de control.
La lámpara está cubierta de un protector de vidrio. El protector de vidrio puede ser retirado para ser limpiado o para cambiar la bombilla.

ESTE PROTECTOR DE VIDRIO DEBE ESTAR EN SU LUGAR AL MOMENTO DE UTILIZAR EL HORNO.

Para remplazar la bombilla:

CUIDADO: ASEGÚRESE QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO

1. Desconecte el horno del suministro eléctrico.
2. Use un guante en cuero para evitar de ser lastimado con vidrios rotos.
3. Para retirar el protector de vidrio, jale la parte trasera del protector hacia el interior del horno de tal manera que se pueda jalar del lado lateral del horno.
4. El protector de vidrio debería salir fácilmente al empujar ligeramente hacia el frente de la cocina.
5. Reemplace la bombilla de halógeno (¡no sabe que tipo de bombilla se use!)
6. Para remplazar el protector de vidrio, proceda de la manera contraria.



CON RESPECTO A LA LIMPIEZA DEL GRILLADOR:

Para facilitar la limpieza, cubra la base de la bandeja de grillar con película de aluminio. **NO cubra la rejilla de película de aluminio.**
Para evitar que la grasa se cocine, retire la bandeja de grillar del horno tan pronto como haya terminado de coser. Utilice guantes puesto que la bandeja está muy caliente. Retire la grasa. Enjuague la bandeja en agua caliente jabonosa.
Limpie la bandeja tan pronto como halla terminado de usarla. Si necesario, use esponjas en acero con jabón. El frotar muy fuerte podría dañar la bandeja.



Soluciones a Problemas Comunes

Cómo hornear

“Hornear” significa cocinar alimentos como bizcochos o guisos con calor seco en un recipiente cubierto o no cubierto. Asar, que a menudo se confunde con hornear, significa cocinar carnes en un recipiente no cubierto. Para hornear o asar, siga las instrucciones que aparecen en el Manual del usuario. Los tiempos y temperaturas necesarios para hornear un alimento pueden variar ligeramente de los que usaba con su cocina anterior

Tabla de problemas y soluciones del horneado

Problemas del horneado	Causas	Soluciones
Galletas y bollos quemados por debajo.	• Los galletas y bollos se han colocado en el horno antes de que se completara el tiempo de precalentamiento. • Parrilla del horno sobrecargada. • Un molde oscuro absorbe el calor con demasiada rapidez.	• Deje que el horno se precaliente a la temperatura elegida antes de colocar la comida en el horno. • Elija tamaños de moldes que permitan que haya de 5-10 cm (2”-4”) de aire en todos los lados cuando estén colocados en el horno. • Use una bandeja de aluminio de peso mediano.
Bizcochos demasiado oscuros por encima o por debajo.	• Los bizcochos se han colocado en el horno antes de que se completara el tiempo de precalentamiento. • Posición de la parrilla demasiado alta o baja. • Horno demasiado caliente.	• Deje que el horno se precaliente a la temperatura elegida antes de colocar la comida en el horno. • Use la posición correcta de la parrilla para las necesidades de horneado. • Gradúe la temperatura del horno a 12°C/25°F más baja de lo que se recomienda.
Bizcochos crudos en el centro.	• Horno demasiado caliente. • Tamaño incorrecto del molde. • Molde no centrado en el horno.	• Gradúe la temperatura del horno a 12°C/25°F más baja de lo que se recomienda. • Use el tamaño de molde recomendado en la receta. • Use la posición correcta de la parrilla y coloque el molde de manera que haya de 5-10 cm (2-4”) de espacio en todos los lados del molde.
Bizcochos desnivlados.	• Cocina desnivelada • Molde demasiado cerca de la pared del horno o parrilla sobrecargada. • Molde arqueado.	• Ponga un vaso medidor de vidrio con marcas visibles con un poco de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua está desnivelada, vea las instrucciones para la instalación para nivelar la cocina. • Asegúrese de dejar de 5-10 cm (2”-4”) de espacio en todos los lados de cada molde. • No use moldes abollados o arqueados.
Alimentos sin hacer cuando se acaba el tiempo de horneado.	• Horno demasiado frío. • horno sobrecargado. • La puerta del horno se ha abierto demasiadas veces.	• Gradúe la temperatura del horno a 12°C/25°F más alta de lo que se recomienda y hornea durante el tiempo recomendado. • Asegúrese de sacar todos los moldes del horno excepto los que van a usarse para hornear. • Abra la puerta del horno solamente después del tiempo de horneado mínimo que se recomienda.

IMPORTANTE

Antes de llamar al servicio, **revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este artefacto.**

EL CONTROL DEL HORNO SUENA Y EN LA PANTALLA APARENCE UN CÓDIGO F

- El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse CANCEL para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse CANCEL y consulte un servicio autorizado.

INSTALACIÓN

- Coloque la grilla del horno en el centro. Coloque un nivel sobre la grilla. Llame al agente de instalación si la grilla y la superficie del gabinete no están niveladas.
- Un desalineamiento del gabinete de cocina puede hacerle creer que el horno está desnivelado. Asegúrese que los gabinetes estén nivelados. Llame al agente de instalación para corregir el problema.

HORNO NO FUNCIONE POR COMPLETO

- Cuando el horno se conecta por primera vez o cuando el suministro eléctrico es interrumpido, la pantalla estará intermitente. El horno no puede ser programado hasta que se ajuste la hora.
- Asegúrese que el cordón está bien conectado a la caja del suministro eléctrico.
- El cordón no está conectado o instalado. El cordón no viene con el horno. Llame al concesionario, agente de instalación o al servicio autorizado.
- La conexión de los cables no ha sido terminada. Llame al concesionario, agente de instalación o al servicio autorizado.
- Corte de suministro eléctrico. Verifique las luces de la casa para estar seguro. Llame a su compañía eléctrica.
- Corto circuito en el cordón. Remplace el cordón.
- Los controles no están ajustados de la manera adecuada. Vea las instrucciones para ajustar los controles.
- Los fusibles o el interruptor de la casa han volado inmediatamente después de la instalación.
- Los fusibles de la casa no están bien instalados. Verifíquelos y ajústelos o ajuste el interruptor.

LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA

- Bombilla quemada o desajustada. Siga las instrucciones bajo la **luz del horno** para remplazar o ajustar la bombilla.

Soluciones a Problemas Comunes

CICLO DE AUTOLIMPIEZA NO FUNCIONA

- Asegúrese que la puerta del horno está cerrada.
- Asegúrese que las grillas y sus soportes han sido retiradas del horno.
- Los controles no están ajustados adecuadamente. Siga las instrucciones.

EL HORNO SUELTA MUCHO HUMO AL GRILLAR

- La puerta del horno está cerrada. La puerta debe estar abierta al grillar.
- La carne está muy cerca del grillador. Vuelva a colocar la grilla para permitir más espacio entre la carne y el grillador. Precaliente el elemento de grillar para una acción más rápida.
- La carne no ha sido preparada adecuadamente. Retire el exceso de grasa de la carne. Corte los extremos grasosos de la carne para evitar que estos curven, pero no corte entre la carne propiamente.
- Grillar del lado equivocado. La grasa no puede caer dentro de la bandeja de grillar. Siempre coloque la rejilla sobre la bandeja de grillar con las costillas hacia arriba y las ranuras entre costillas hacia abajo para que la grasa puede caer en la bandeja.
- Utilización de la bandeja de grillar sin rejilla o cubierta de película de aluminio. **NO** use la bandeja de grillar sin la rejilla o estando cubierta de película de aluminio.
- El horno necesita limpiarse. La grasa se ha acumulada en la superficie del horno. Una limpieza regular es necesaria cuando grilla frecuentemente. La grasa y los salpicones de comida pueden causar excesivo humo.

LAS MANCHAS NO HAN SIDO COMPLETAMENTE RETIRADAS DESPUES QUE EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA HALLA TERMINADO

- No pudo limpiar la parte inferior, desde arriba del horno, alrededor del horno o el área de la puerta afuera de la junta de hule. Estos lugares no están en el área del ciclo de autolimpieza, pero no reciben suficiente calor para que residuos se formen. Límpielas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Los residuos quemados pueden ser retirados con una brocha de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la junta de hule.
- Demasiados salpicones en el horno. Programe un ciclo de autolimpieza de más duración.

LLAMAS AL INTERIOR DEL HORNO O HUMO DEL CONDUCTO DE VENTILACIÓN

- Demasiados salpicones en el horno. Esto es normal, especialmente para altas temperaturas, salpicones de pasteles o para gran cantidad de grasa en la base del horno. Retire los salpicones excesivos.

HORNEO INADECUADO

- Muchos factores afectan los resultados del horneo. Vea “HORNEO” para informaciones, causas y correcciones. Vea “Ajuste de la temperatura del horno”.

Información de la Garantía

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable de la reparación o el reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Además, la superficie de cocción de vidrio o el elemento radiante superior del electrodoméstico (lo cual excluye los electrodomésticos de cocción empotrados o independientes) están cubiertos por una garantía limitada de dos a cinco años. Es decir, durante el segundo y hasta el quinto año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable del reemplazo de la superficie de cocción de vidrio o del elemento radiante superior del electrodoméstico que se encuentre defectuoso en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos cuyos números de serie originales hayan sido quitados, alterados o no puedan determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados “como están” no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio técnico que no involucren un mal funcionamiento o defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso doméstico normal o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio técnico para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para obtener instrucciones sobre el uso del mismo.
9. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a fin de repararlo, como por ejemplo la extracción de adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio técnico para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos de mano de obra o de servicio técnico a domicilio durante los períodos adicionales de garantía limitada después del primer año de la fecha original de compra.
12. Costos de recogida y entrega del electrodoméstico (el electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el lugar/vivienda en el que está instalado).
13. Costos adicionales que incluyen, sin limitación, cualquier llamada de servicio técnico fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, tarifas de transporte o gastos de traslado para atender llamadas de servicio técnico en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
14. Daños al acabado del electrodoméstico o a la vivienda que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitación, los armarios, paredes, etc.
15. Daños causados por: servicio técnico realizado por compañías de servicio técnico no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio técnico autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o hechos fortuitos.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. **LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO.** ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO, POR EJEMPLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

Guarde su recibo, la boleta de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio técnico. Si se realiza una reparación, es conveniente obtener y conservar todos los recibos de dicho servicio. El servicio técnico realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos, Puerto Rico y Canadá. En los EE. UU. y Puerto Rico, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio técnico autorizado. Las características o especificaciones descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE.UU.
1-877-435-3287
Electrolux Major Appliances North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Canadá
1-800-265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canadá L5V 3E4